Kartoffel-Risotto Classic





STÜCKGEWICHT 12 G

Verpackung

ARTIKEL-NR.	5151
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 515111
EAN UMVERPACKUNG	4006934 515128
MHD	12 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	485 kJ / 116 kcal	**KOHLENHYDRATE**	13,6 g
FETT	5,3 g	**DAVON ZUCKER**	1,7 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,6 g	**EIWEIß**	2,9 g
		SALZ	1,1 g

INFO

Es muss nicht immer Reis sein: Unser Kartoffel-Risotto wird hergestellt aus kleinen Kartoffelstückchen mit einer cremigen Sauce aus Sauerrahm, Hartkäse und feinen Gewürzen. Perfekt als eigenständiges, modernes Gericht oder als edle Beilage. Flexibel portionierbar und individuell zu verfeinern.

ZUTATEN

Kartoffeln 69 %, SAUERRAHM 20 %, modifizierte Stärke, HARTKÄSE 2 %, SAHNEPULVER, Reismehl, Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze.

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (100 % Dampf) auf 100 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

MIKROWELLE

300 g des tiefgefrorenen Produktes mit 50 ml Wasser, Brühe oder Sahne in ein Gefäß mit Deckel geben und ca. 4 Minuten bei 900 Watt erhitzen. Anschließend vermengen.

KOCHTOPF

400 g des tiefgefrorenen Produktes mit 100 ml Wasser, Brühe oder Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 6-7 Min. unter mehrfachem Rühren erhitzen.

Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- glutenfrei
- ODZ
- Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de